

SANTÉ

Licence Pro parcours Viticulture et œnologie, innovation et mondialisation (VOIM)

Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation



Diplôme
Licence
professionnelle



**Domaine(s)
d'étude**
Agronomie,
Biosciences
végétales,
Œnologie,
Sciences et
industries
agroalimentaires,
Ingénierie
agronomique,
Microbiologie,
Bioingénierie -
Biotechnologies,
Bioingénierie -
Biotechnologies,
Biologie -
Biochimie,
Génie des
matériaux,
Chimie, Génie
des procédés,
Génie des
matériaux,
Génie
biochimique,
Génie chimique,
Matériaux,
Administration,
Droit de
l'entreprise,
Commerce,
Comptabilité /
Contrôle - Audit,
Finance



Accessible en
Formation
continue,
Formation en
apprentissage,
Formation
initiale, VAE



Établissements
Université
Toulouse III -
Paul Sabatier

Présentation

La licence-pro Viticulture, œnologie, innovation et mondialisation (VOIM), s'appuie sur l'innovation et les techniques de pointe en vinification et production pour apporter les compétences nouvelles dont la filière viticoœnologie a besoin pour produire et vendre des vins « standardisés » et des produits dérivés dans un marché concurrentiel et mondialisé.

Acquisition de nouveaux procédés de vinification et de gestion de production pour une industrialisation de la filière et accéder aux marchés internationaux. Afin de répondre à ce besoin de compétences nouvelles, du chai au service commercial, le programme de la LP VOIM propose un ensemble d'enseignements portant sur :

- * l'innovation en génie des procédés de vinification (micro-oxygénation, copeaux de bois, osmose inverse, flash-détente, filtration tangentielle, biocapteurs...),
- * l'innovation en microbiologie (microorganisme immobilisés, flash-pasteurisation...),
- * l'innovation en rationalisation de la production et gestion de projet (ordonnancement des chais, logistique...)
- * les innovations biotechnologiques pour la fabrication de produits dérivés de la vigne ou de fruits (boissons fermentées, pétillantes, cosmétiques, alicaments...)

Des enseignements en marketing, réglementation et communication (anglais et/ou espagnol) seront également dispensés.

Objectifs

Cette Licence s'appuie essentiellement sur l'innovation et les techniques de pointe tant au niveau des procédés de vinification et des produits dérivés, que sur celui de la gestion de projet et la rationalisation de la production.

Savoir-faire et compétences

La LPRO VOIM doit permettre aux jeunes diplômés de diriger des unités :

- * de production,
- * de commercialisation,
- * de réflexion sur de nouveaux produits et débouchés.

Et après...

Insertion professionnelle

- * Maître de chai
 - * responsable technique qualité des vins
 - * responsable d'unité de fabrication de vins
 - * agent de maîtrise de cave coopérative
 - * agent de maîtrise de maison de négoce
 - * conseiller technique en génie des procédés de vinification
 - * responsable d'exploitation viticole
- Agriculture (production végétale et élevage)
Agroalimentaire
Commerce distribution
Recherche-innovation

Infos pratiques

Lieu(x)

 Toulouse

En savoir plus

Lien vers le site du diplôme

 <https://www.univ-tlse3.fr/decouvrir-nos-diplomes/licence-pro-parcours-viticulture-et-oenologie-innovation-et-mondialisation>